



**aGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
GIRONDE

Référentiel Technico - Economique du Vigneron Bordelais

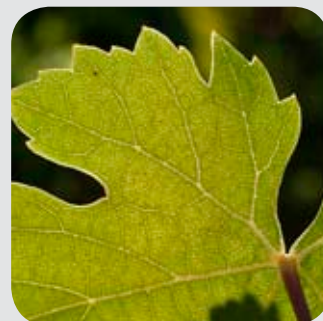
Mieux connaître les coûts de production

Dans la continuité des documents parus en 2002 et 2009, nous vous proposons la nouvelle version du “Référentiel Technico - Economique du Vigneron Bordelais”, élaboré par les conseillers d’entreprise et les conseillers viticoles de la Chambre d’Agriculture de la Gironde.

Dans ce référentiel, deux exploitations « type » en AOC Bordeaux avec des itinéraires techniques différents sont détaillés et chiffrés. Les coûts de production présentés ici sont des indicateurs qui doivent permettre à chaque viticulteur de positionner son système et d’engager une réflexion sur le pilotage de son exploitation.

Basée sur l’observation d’exploitations bordelaises, cette étude montre la réalité des coûts de production sur le vignoble permettant de rémunérer la main d’œuvre, y compris familiale. Ces coûts de production économiques, réalisés dans une approche de viticulture pérenne constituent un repère précieux pour aider les différents acteurs de la filière dans leur réflexion sur la reconquête de la valeur ajoutée nécessaire aux exploitations.

Les conseillers de la Chambre d’Agriculture de la Gironde accompagnent ces réflexions.



LE COÛT DU MATÉRIEL

Matériel	Prix €* [*]	M MARTIN	M DURAND
Tracteur viticole 4RM 80ch	34 500 €	X	X
Prétailleuse, mécanisation partagée***, 1 rang 8 paires de disques mât compris	12 000 €	X	X
Sécatteur électrique x 2	2 600 €	X	X
Broyeur porté sarment au sol	2 700 €	X	X
Remorque	1 500 €	X	X
Pince à lier portatif x 2	2 800 €		X
Leveuse, mécanisation partagée**	16 000 €	X	
Epampreuse à cocon 6 têtes	8 000 €		X
Epampreuse chimique pendulaire à tête seule	3 000 €	X	
Ecimeuse rogneuse à sections	8 600 €	X	X
Effeuilleuse par aspiration 1 tête pivotante, mécanisation partagée**	12 000 €		X
Pulvérisateur trainé, pneumatique, cuve 1 000 L voute vigne (main + canon) face par face	13 700 €		X
Pulvérisateur trainé, à jet porté, cuve 1 000 L	10 000 €	X	
Poudreuse 600 L trainée 2 sorties 7 à 9 m de largeur de travail	6 300 €		
Gyrobroyeur	1 700 €	X	X
Interceps hydraulique avec cadre	15 500 €		
Décavillonneuse	6 000 €		
Cultivateur 5 à 9 dents rigides	5 000 €		X
Charrue décavillonneuse mécanique 2 corps	6 000 €		
Desherbeuse chimique jet projeté cuve 300 L + rampe	3 000 €	X	X
Benne 30 hl epoxy à sortie directe avec option benne élévatrice	9 300 €	X	X
INVESTISSEMENT TOTAL		104 900 €	117 400 €

*source BCMA

** sur 2 exploitations de 25 ha (50 ha)

***sur 100 ha

NB : Ne figure pas ici, la liste du matériel déjà amorti éventuellement présent sur l'exploitation.

Ce référentiel économique du Vigneron Bordelais présente les coûts de production, du raisin à la commercialisation d'une bouteille de vin. Il a pour principal objectif d'informer et d'apporter aux différents acteurs de la filière un outil d'analyse et de réflexion sur les coûts de production de différents itinéraires techniques. Il doit permettre aux exploitants de positionner leur propre système de production.

Les chiffres retenus sont établis par rapport à deux exploitations viticoles « type » définies ci-après et les coûts affichés doivent être interprétés en conséquence.

Ce document n'a pas vocation à établir une base tarifaire.

HYPOTHÈSES RETENUES

Les coûts de production de ce référentiel sont calculés sur deux exploitations « type » en AOC Bordeaux, aux normes réglementaires en terme d'équipements, de matériels, de bâtiments, d'environnement et d'hygiène.

- 25 hectares de vignes rouge en appellation Bordeaux et en fermage.
- Densité de 3 333 pieds/ha (3m*1m) avec une hauteur de feuillage de 1,5 m.
- Vignes en bon état, âgées de 15 à 25 ans, peu de manquants, vigueur moyenne, parcellaire groupé.
- Production moyenne de 1 250 hl de vin par an (50 hl/ha).
- Les données techniques (temps de travaux, nombre de passages, ...) proviennent du recoupement des données de l'Observatoire Technico-Economique de la Chambre d'Agriculture et des références régionales existantes. Elles ont été validées à titre d'expert par des conseillers viticoles et des viticulteurs.
- Ont été ajoutés aux coûts techniques de la vigne, des frais généraux (eau, électricité, ...), un fermage et une assurance grêle, des coûts de vinification, de conditionnement et de commercialisation, basés sur les moyennes des références de l'URABLT-ADAR.

Pour chaque exploitation « type », celle de M Martin et celle de M Durand, un itinéraire technique différent a été retenu.

Calcul du coût de la main d'œuvre

A la vigne, toutes les heures de travail référencées sont calculées à 16 €/h pour les opérations manuelles et à 18 €/h pour les opérations qualifiées. Ce coût horaire englobe toutes les charges sociales (salariales et patronales) ainsi que les congés payés et le paiement des jours fériés. Il englobe les primes annuelles permettant d'approcher la réalité du coût de la main d'œuvre observée sur les exploitations. Il a été établi à partir d'une enquête sur les salaires réalisée par l'URABLT-ADAR.

Au chai, toutes les heures de travail référencées sont calculées à 23 €/h. Ce coût horaire est basé sur des références d'agent de maîtrise pour tenir compte des heures supplémentaires réalisées durant les vendanges.

Les frais de commercialisation des bouteilles affichés comprennent la rémunération de la main d'œuvre, ce montant est issu des moyennes observées sur les 100 exploitations de l'Entre-Deux-Mers suivies par l'URABLT-ADAR.

Calcul du coût du matériel

Le coût du matériel se calcule selon la méthode du BCMA (Bureau Commun du Machinisme Agricole), avec les données 2012. Il intègre l'amortissement du matériel, les intérêts financiers, le remisage, l'entretien et les réparations et pour les engins motorisés, les consommables (Gasoil Non Routier, huile, filtres...) et l'assurance. Le matériel non motorisé a été amorti sur 7 ans, les engins motorisés sur 8 ans.

NB : Pour un même matériel utilisé, à heure d'utilisation égale, le coût de mécanisation varie d'un itinéraire à l'autre en fonction du nombre totale d'heures d'utilisation du tracteur dans chaque itinéraire.

Calcul du coût des approvisionnements

Le prix des approvisionnements a été calculé à l'aide du « coût des fournitures 2012 ». Un abattement de 10 % est appliqué sur les produits phytosanitaires afin de se rapprocher au plus près des prix relevés sur le terrain.

A CHACUN SA STRATÉGIE !

M MARTIN

“Je vends mon vin en vrac, je recherche la maîtrise de mes coûts par une récolte optimisant le rapport quantité/qualité.”

Ma stratégie est de :

- assurer le rendement autorisé
- assurer une qualité satisfaisante
- simplifier la conduite du vignoble

Pour cela, je pratique les opérations suivantes :

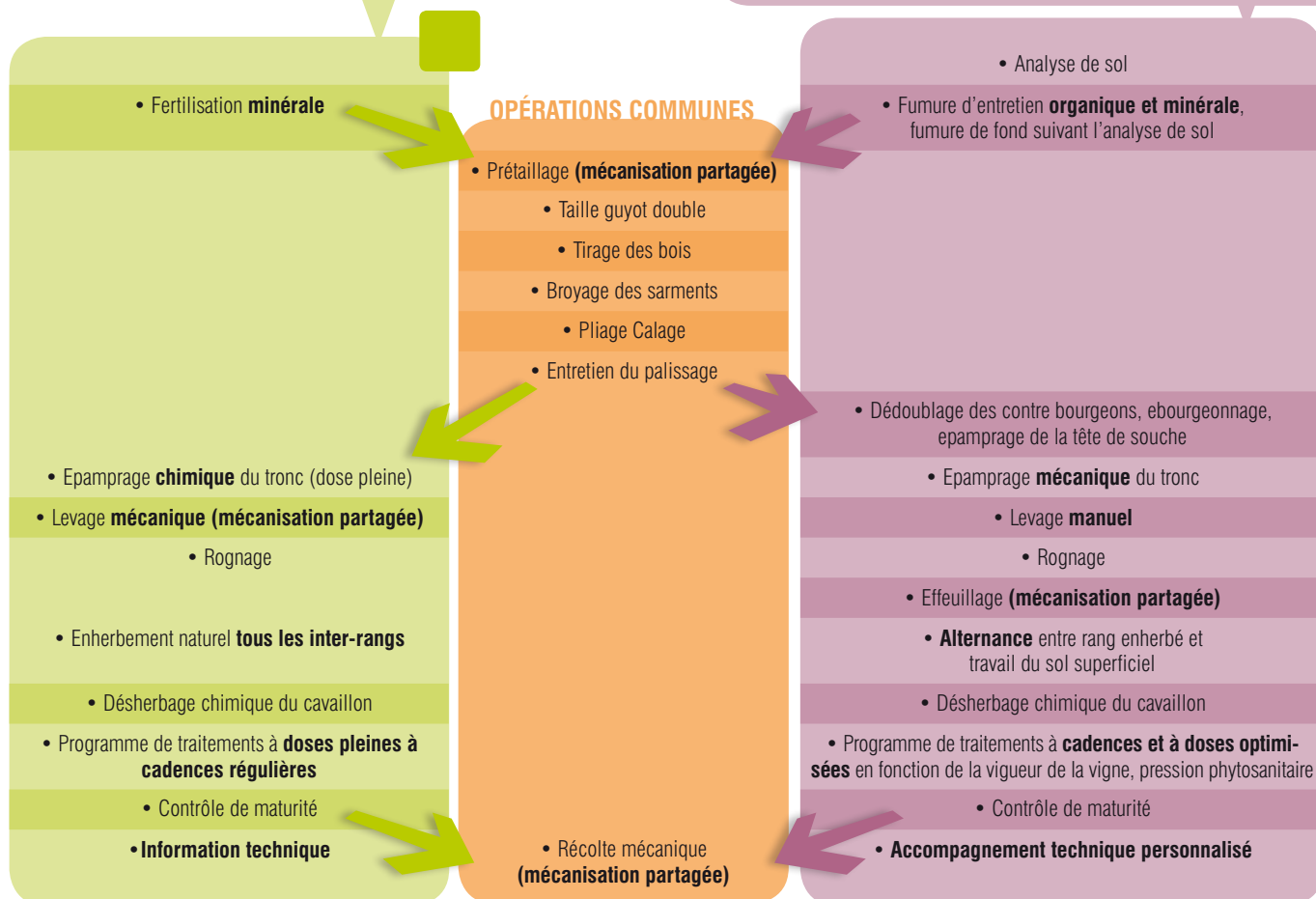
M DURAND

“Je vends la majorité de mon vin en bouteille, je cherche à adapter ma production pour répondre à un « profil produit » tout en ayant une réflexion sur la maîtrise de mes coûts et une démarche environnementale.”

Ma stratégie est de :

- assurer un état sanitaire optimisé du raisin
- soigner chacune des interventions au vignoble
- valoriser une démarche environnementale

Pour cela, je pratique les opérations suivantes :



ZOOM

AU NIVEAU DE L'ENTRETIEN DU SOL

Au niveau de l'inter-rang, un enherbement total : 4 tontes couplées au rognage.

Au niveau du cavaillon : 2 desherbages chimiques (1 prélevée, pleine dose et 1 post levée avec réduction de 33 % de dose).

ZOOM

AU NIVEAU DE L'ENTRETIEN DU SOL

Au niveau de l'inter-rang, un enherbement un rang sur deux avec :

- 4 tontes non couplées (1/2 rang)
- 4 passages de cultivateur non couplés (1/2 rang)

Au niveau du cavaillon : 2 desherbages chimiques du pied (2 post levée avec réduction de 33 % de dose).

ITINÉRAIRE TECHNIQUE VIGNE DE M MARTIN

Opérations	Particularités	APPROVISIONNEMENTS		MÉCANISATION			MAIN D'ŒUVRE		Total coût (€/ha)
		Produits	Coût (€/ha)	Matériels utilisés	Temps de mécanisation (h/ha)	Coût (€/ha)	Temps de main d'oeuvre (h/ha)	Coût (€/ha)	
Fertilisation	Fumure minérale, tous les ans, sur la totalité de la surface	Engrais composés minéraux N;P;K;Mg	165 €	Tracteur + Epandeur	1	10 €	1	18 €	193 €
Prétaillage	Mécanisation partagée sur 100 ha			Tracteur + Prétailleuse	1,5	65 €	1,5	27 €	92 €
Taille	Guyot double à plat sans cot de retour			Sécateur électrique	35	41 €	35	560 €	601 €
Tirage des bois							15	240 €	240 €
Broyage	Restitution de 1/3 à 1/2 des besoins			Tracteur + Broyeur	1	29 €	1	18 €	47 €
Entretien du palissage		Piquets, fils de fer, culets, clous,...	80 €	Tracteur + Remorque	2	37 €	8	128 €	281 €
							2	36 €	
Pliage des astes et Calage	Pliage avec attacheur automatique	Liens d'attaches	14 €	Attacheur automatique	8	15 €	8	128 €	157 €
Epamprage chimique du tronc	2 épamprages chimiques du tronc	Herbicides à action de contact	137 €	Tracteur + Epampreuse chimique	1,5	39 €	1,5	27 €	203 €
Levage	1 ^{er} Levage mécanique, Mécanisation partagée sur 50 ha	Agrafes	28 €	Tracteur + Leveuse	3	64 €	3	54 €	385 €
	2 ^{ème} Levage manuel						15	240 €	
Rognage	6 passages, dont 2 non couplés ici chiffrés			Tracteur + Rogneuse	1,5	39 €	1,5	27 €	66 €
Tonte tous les inter-rangs	4 passages combinés tonte / rogneuse			Tracteur + Gyrobroyeur + Rogneuse	3	94 €	3	54 €	148 €
Désherbage du cavaillon	1 passage	Pré-levée (pleine dose) - Post Levée (réduction de 33%)	87 €	Tracteur + Desherbeuse	1,5	37 €	1,5	27 €	190 €
	1 passage avec une réduction de 33 % de la dose homologuée	Post-levée	39 €						
Protection de l'utilisateur	Gants, Demi-masque, Lunettes, Combinaison intégrale		7 €						7 €
Traitements Anti-mildiou	9 passages, avec une réduction de dose homologuée de 50 % sur les 2 premiers traitements couplés	Couplés	304 €	Tracteur + Pulvérisateur	6,8	139 €	6,8	122 €	651 €
Traitements Anti-oidium	5 passages, avec une réduction de dose homologuée de 50 % sur les 2 premiers traitements		87 €						
Traitements contre la Flavescence dorée	2 passages	Pyrèthre (Cyperméthrine)	6 €	Tracteur + Pulvérisateur	1,5	31 €	1,5	27 €	64 €
Traitement Anti-tordeuse	1 passage	Organo-phosphoré	20 €	Tracteur + Pulvérisateur	0,8	15 €	0,8	14 €	49 €
Traitement Anti-botrytis	1 passage		104 €	Tracteur + Pulvérisateur	0,8	15 €	0,8	14 €	133 €
Contrôle de maturité	10 contrôles de maturité (2 par ilot de 5 ha), dégustation des baies, prélèvements	Dosage sucre/acide	8 €				0,3	5 €	13 €
Vendange mécanique	CUMA					220 €			220 €
Transport de la vendange				Tracteur + Tombereau	1,5	71 €	1,5	27 €	98 €
Surveillance du vignoble, observations	Information technique, Contrôle et Diagnostic Pulvérisateur		19 €				0,4	6 €	25 €
TOTAL			1 104 €			960 €		1 798 €	3862 €
Indice Total de Fréquence de Traitements Phytosanitaires (IFT) :		20,32		681 heures de mécanisation			2 723 heures de main d'oeuvre 1,7 UTH (Unité de Travail Humain) 14,7 ha/UTH		
Dont IFT Phyto :		16							
Dont IFT Herbicide :		4,32							

ITINÉRAIRE TECHNIQUE VIGNE DE M DURAND

Opérations	Particularités	APPROVISIONNEMENTS		MÉCANISATION			MAIN D'ŒUVRE		Total coût (€/ha)
		Produits	Coût (€/ha)	Matériels utilisés	Temps de mécanisation (h/ha)	Coût (€/ha)	Temps passé (h)	Coût (€/ha)	
Analyse de sol	5 analyses par an sur 1/5 de la surface		74 €						74 €
Fertilisation	Apport tous les ans, sur 1/5 de la surface d'un compost végétal et, seulement si nécessaire selon analyse de sol, d'engrais organique	Compost végétal à action structurante	74 €	Prestation Tracteur + Epandeur		60 €			146 €
		Engrais organique	12 €						
Préaillage	Mécanisation partagée sur 100 ha			Tracteur + Préailleuse	1,5	65 €	1,5	27 €	92 €
Taille	Guyot double à plat sans côté de retour			Sécateur électrique	35	41 €	35	560 €	601 €
Tirage des bois							15	240 €	240 €
Broyage	Restitution de 1/2 à 1/3 des besoins			Tracteur + Broyeur	1	29 €	1	18 €	47 €
Entretien du palissage		Piquets, fils de fer, culets, clous,...	80 €	Tracteur + Remorque	2	37 €	8	128 €	281 €
							2	36 €	
Pliage des astes et Calage	Pliage avec attacheur automatique	Liens d'attaches	14 €	Attacheur automatique	8	15 €	8	128 €	157 €
Epamprage de la tête de la souche	Dédoublage contre-bourgeon, ébourgeonnage, épamprage tête						15	270 €	270 €
Epamprage mécanique du tronc	2 passages mécanisés			Tracteur + Epampreuse	3	87 €	3	54 €	141 €
Levage	2 passages manuels		23 €				26	416 €	439 €
Rognage	4 passages mécanisés			Tracteur + Rogneuse	3	93 €	3	54 €	147 €
Effeuilage	1 passage mécanisé, Mécanisation partagée sur 50 ha			Tracteur + Effeuilleuse	2	45 €	2	36 €	81 €
Tonte 1/2 inter-rang	4 tontes			Tracteur + Gyrobroyeur	1,2	14 €	1,2	22 €	36 €
Travail du sol 1/2 inter-rang	2 passages mécanisés			Tracteur + Cultivateur	1,5	25 €	1,5	27 €	52 €
Désherbage du cavailon	2 passages, avec réduction de 33% de la dose homologuée	Post levée	78 €	Tracteur + Desherbeuse	1,5	37 €	1,5	27 €	142 €
Protection de l'utilisateur	Gants, Demi-masque, Lunettes, Combinaison intégrale		8 €						8 €
Traitements Anti-mildiou	7 traitements, avec réduction de 33 % de la dose homologuée en moyenne sur l'ensemble des traitements	Coulés	172 €	Tracteur + Pulvérisateur	5,25	124 €	5,25	95 €	449 €
Traitements Anti-oïdium	4 traitements, avec réduction de 33 % de la dose homologuée en moyenne sur l'ensemble des traitements		58 €						
Traitements contre la Flavescence dorée	2 passages	Organo-phosphoré	40 €	Tracteur + Pulvérisateur	1,5	35 €	1,5	27 €	102 €
Traitement Anti-tordeuse	1 passage tous les 3 ans en moyenne	Régulateur de croissance	11 €	Tracteur + Pulvérisateur	0,75	18 €	0,75	14 €	43 €
Traitement Anti-botrytis	1 passage		119 €	Tracteur + Pulvérisateur	0,75	18 €	0,75	14 €	151 €
Contrôle de maturité	10 contrôles de maturité (2 par ilot de 5 ha), dégustation des baies, prélèvements	Dosage de la maturité phénolique	27 €				0,28	5 €	32 €
Vendange mécanique	CUMA					220 €			220 €
Transport de la vendange				Tracteur + Tombereau	1,5	71 €	1,5	27 €	98 €
Surveillance du vignoble, observations	Accompagnement technique personnalisé, contrôle et diagnostic pulvérisateur		93 €				0,8	14 €	107 €
TOTAL			883 €			1 035 €		2 238 €	4156 €
Indice Total de Fréquence de Traitements Phytosanitaires (IFT) :		11,91		661 heures de mécanisation			3 363 heures de main d'oeuvre 2,1 UTH UTH (Unité de Travail Humain) 11,9 ha/UTH		
Dont IFT Phyto :		10,59							
Dont IFT Herbicide :		1,32							

▶ indique les opérations qui diffèrent entre les deux itinéraires.

RÉCAPITULATIF

avec un rendement à 50hl/ha

VIGNE

	M MARTIN	M DURAND
Approvisionnements (€/ha)	1 104 €	883 €
Mécanisation (€/ha)	960 €	1 035 €
Main d'œuvre (€/ha)	1 798 €	2 238 €
= Coût technique vigne €/ha	3 862 €	4 156 €
Fermeage (€/ha)	795 €	795 €
Assurance grêle (€/ha)	110 €	110 €
Autres charges et frais administratifs (€/ha)	573 €	573 €
= Coût complet vigne €/ha (A)	5 340 €	5 633 €
Coût complet vigne €/hl	107 €	113 €

VIN

Coût de vinification €/ha, hors élevage barrique (B)	1 250 €	1 425 €
Coût de vinification €/hl, hors élevage barrique	25 €	29 €
Coût complet du vin en vrac €/ha = (A)+ (B)	6 590 €	7 058 €
Coût complet du vin en vrac €/hl	132 €	141 €
Coût complet du vin en vrac €/tonneau	1 186 €	1 271 €

BOUTEILLE

Coût complet du vin dans une bouteille €/bouteille	PAS DE	1,06 €
Mise en bouteille TB €/bouteille	VENTE	0,52 €
Habillage et commercialisation €/bouteille	BOUTEILLE	1,30 €
Coût de revient d'une bouteille de vin commercialisée		2,88 €

Coût de production du VIN vendu EN VRAC (€/tonneau)

Variation, selon le rendement

Conséquences en coût/tonneau si les conditions climatiques ou les aléas ne permettent pas d'obtenir le rendement.

Rendement retenu dans cette étude

Rendement potentiel M DURAND

Rendement potentiel M MARTIN

Conséquences en coût/tonneau si les conditions et les rendements autorisés sont supérieurs.

	M MARTIN	M DURAND
RENDEMENT (hl/ha)		
30,0	1 977 €	2 118 €
35,0	1 695 €	1 815 €
40,0	1 483 €	1 588 €
45,0	1 318 €	1 412 €
50,0	1 186 €	1 271 €
52,5	1 130 €	1 210 €
55,0	1 078 €	1 155 €
57,5	1 031 €	1 105 €
60,0	988 €	1 059 €
62,5	949 €	1 016 €
65,0	912 €	977 €

ZOOM : Coût de production de la **VIGNE** (€/tonneau) : Détail du coût du raisin dans le vin - Attention : hors frais de vinification

Variation, selon le rendement

Equivalent à la vente du raisin sur pied ou livraison à une coopérative

Conséquences en coût/tonneau si les conditions climatiques ou les aléas ne permettent pas d'obtenir le rendement.

Rendement retenu dans cette étude

Rendement potentiel M DURAND

Rendement potentiel M MARTIN

Conséquences en coût/tonneau si les conditions et les rendements autorisés sont supérieurs.

	M MARTIN	M DURAND
RENDEMENT (hl/ha)		
30,0	1 602 €	1 690 €
35,0	1 373 €	1 449 €
40,0	1 201 €	1 268 €
45,0	1 068 €	1 127 €
50,0	961 €	1 014 €
52,5	915 €	966 €
55,0	874 €	922 €
57,5	836 €	882 €
60,0	801 €	845 €
62,5	769 €	811 €
65,0	739 €	780 €

Coût de production de **LA BOUTEILLE DE VIN** (€/bouteille)

Variation, selon le rendement

Rendement retenu dans cette étude

	M DURAND
RENDEMENT (hl/ha)	(€/bouteille)
30,0	3,59 €
35,0	3,34 €
40,0	3,15 €
45,0	3,00 €
50,0	2,88 €
52,5	2,83 €
55,0	2,78 €
57,5	2,74 €
60,0	2,70 €
62,5	2,67 €
65,0	2,64 €

Ces coûts de production ont été calculés sur des exploitations « type » et sont fonction des stratégies de chacun. Ils prennent en compte toutes les charges économiques liées au fonctionnement de l'exploitation et à son maintien.

Légende

- Zone où les coûts de revient complets sont supérieurs à 1 100 euros/tonneau.
- Zone où les coûts de revient complets sont compris entre 900 et 1 100 euros/tonneau.



LE COÛT DE VINIFICATION

	M MARTIN (€/hl)	M DURAND (€/hl)	M MARTIN (€/ha)	M DURAND (€/ha)	M DURAND (€/bouteille)
Coût de vinification hors élevage barrique					
Bâtiments et Matériels de vinification	6,73 €	9,67 €	337 €	484 €	0,07 €
Amortissement et entretien bâtiments (chai, mise aux normes effluents vinicoles)	2,81 €	6,03 €	141 €	302 €	0,05 €
Amortissement et entretien matériel et cuverie	3,92 €	3,64 €	196 €	182 €	0,03 €
Charges diverses	6,77 €	7,33 €	339 €	367 €	0,06 €
Produits œnologiques, chaptalisations et taxes	2,85 €	2,93 €	143 €	147 €	0,02 €
Analyses, œnologues, prélèvements, ODG	2,33 €	2,77 €	117 €	139 €	0,02 €
Frais généraux	1,59 €	1,63 €	80 €	82 €	0,01 €
Main d'œuvre	11,50 €	11,50 €	575 €	575 €	0,09 €
Main d'œuvre (0,5 h/hl/an à 23 €/h)	11,50 €	11,50 €	575 €	575 €	0,09 €
TOTAL	25 €	29 €	1 250 €	1425 €	0,21 €
Coût de mise en bouteille					
Frais de mise en bouteille par prestataire		69,16 €		3 458 €	0,52 €
TOTAL		69 €		3 458 €	0,52 €
Coût de commercialisation					
Frais d'habillage et de commercialisation		136,99 €		6 850 €	1,03 €
Main d'œuvre		35,91 €		1 796 €	0,27 €
TOTAL		173 €		8 645 €	1,30 €





CHAMBRE D'AGRICULTURE
GIRONDE
ADAR

■ **ADAR-URABLT de
Branne - Libourne - Targon**

François MECHINEAU

10 l'Olibey
33420 Grezillac
Tél. 05 57 55 25 25
info@urab-grezillac.com
www.urab-grezillac.com

■ **ADAR de Castillon
Pujols - Ste Foy la Grande**

Bruno SAMIE

Bureau de Castillon
7 esplanade Marcel Jouanno
33350 Castillon la Bataille
Tél. 05 57 40 36 27
adar.castillon@gironde.chambagri.fr

Bureau de Ste Foy la Grande
34 avenue de Verdun
33220 Ste Foy la Grande
Tél. 05 57 46 00 74
adarascar.secretaria@free.fr

■ **ADAR de Coutras
Guîtres - Lussac**

Emmanuel CHAUMARAT

29 bis rue Edouard Branly – BP11
33230 Coutras
Tél. 05 57 49 27 36
adar.coutras@gironde.chambagri.fr

■ **ADAR des Deux Rives
Cadillac - Créon**

Cédric ELIA

Bureau de Cadillac
22 chemin Vergey
33410 Cadillac
Tél. 05 56 76 65 25
adar.cadillac@gironde.chambagri.fr

Bureau de Créon

21 place de la Prévôté
33670 Créon
Tél. 05 56 23 01 43
adar.creon@gironde.chambagri.fr

■ **ADAR Haute Gironde**

Gilles l'Evêque

1 avenue Maurice Lacoste
33920 St Savin
Tél. 05 57 58 94 08
adar.haute-gironde@gironde.chambagri.fr

■ **ADAR de Langon
St Macaire - Auros - Bazas - Grignols**

François RICADAT

120 cours Gambetta
33210 Langon
Tél. 05 56 63 02 55
adar.langon@gironde.chambagri.fr

■ **ADAR du Médoc**

Mickaël ANNERAUD

19 rue du Maréchal Juin
33250 Pauillac
Tél. 05 56 59 00 85
adar.pauillac@gironde.chambagri.fr

■ **ADAR de Monségur
La Réole - Sauveterre - Pellegrue**

Olivier JONET

36 place Darniche
33580 Monségur
Tél. 05 56 61 61 30
adar.monsegur@gironde.chambagri.fr





**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
GIRONDE

Chambre d'Agriculture de la Gironde

Service Développement - Formation

17 cours Xavier Arnoz

CS 71305

33082 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 64 14

Fax. 05 56 79 80 30

suad@gironde.chambagri.fr

www.gironde.chambagri.fr

Etude réalisée en novembre 2012, élaborée à partir de :

- L'Observatoire Technico-Economique Viticole (réseau de viticulteurs)
Chambre d'Agriculture de la Gironde
- L'Etude des Résultats Economiques de 100 exploitations de
l'Entre-Deux-Mers URABLT-ADAR

Etude réalisée par la Chambre d'Agriculture de la Gironde :

Nelly Bernaleau - Cardinel

Conseillère d'Entreprise

Florence Lamoureux

Conseillère d'Entreprise

Edouard Delpech

Stagiaire CA33

Sylvie Cathelineau

Conseillère viticole

Etienne Laveau

Conseiller viticole

Marie-Charlotte Michaud

Conseillère viticole

Rodolphe Montagon

Conseiller viticole

Bruno Samie

Conseiller viticole

Avec la participation des CUMA



Avec le soutien du CAS DAR



Avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
«développement agricole et rural»